

Türkisches - Mohngebäck

Kategorien: Plätzchen, Land, Türkei, Fritöse

Zutaten für: 2 Personen

50	Gramm	Hartweizen
50	Gramm	Mehl
1	Prise	Backpulver
1/4	Teel.	Salz
1		Ei
25	ml	Wasser
		Mohn- oder Sonnenblumenöl zum Braten

FÜR DIE FÜLLUNG

100	Gramm	Mohnsamen
100	ml	Mohn- oder Sonnenblumenöl
		BEILAGE
		Pekmez (Traubendicksaft) oder Honig

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Für die Füllung die Mohnsamen in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie dunkel werden. Im Mörser zu einer dicken Paste zerstoßen. Das Öl unterrühren. Beide Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Das Salz darüberstreuen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Ei und das Wasser hineingeben. Von der Mitte her zu einem glatten, geschmeidigen Teig rühren. In zwei Portionen teilen und auf einem bemehlten Brett 20 Minuten ruhen lassen. Dann so dünn wie möglich ausrollen. Auf jedes Teigstück die Hälfte der Mohnmasse streichen. Dabei einen Rand von gut einem cm frei lassen. Die Teigstücke zur Mitte hin falten. Dann das Gleiche noch einmal, sodass man ein Päckchen erhält. Die Ränder durch festen Druck verschließen. In Mohn- oder Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze von jeder Seite 1 Minute braten. Wenden und die erste Seite eine weitere Minute braten. Das Gebäck sollte eher goldgelb als braun sein. In einen Topf mit Deckel legen und 5 Minuten stehen lassen. Mit Pekmez oder Honig servieren.